

## **PRESSEINFORMATION**

**Köln, 22.06.2020**

### **KIRBERG CATERING – MIT „ABSTAND“ DIE BESTEN IDEEN**

Auch in Zeiten wie diesen geht Kirberg Catering mit neuen Ideen an den Start.

Der Eventcaterer und Betreiber des Gartenlokals Dank Augusta in der Flora Köln liefert sein erprobtes Picknick im Glas - nachhaltig verpackt - „To Work“ – täglich ins Office seiner Kunden. Auch für Hybrid-Events sind Kirbergs cool verpackte Speisen perfekt: Die Teilnehmer, egal ob vor Ort oder live zugeschaltet, werden von Kirberg mit leckeren Speisen und Getränken versorgt – natürlich mit dem bekannten Kirberg-Kick. Die Gäste genießen, an jedem Ort ein gemeinsames kulinarisches Erlebnis. In Verbindung mit anderen zu bleiben und sich auszutauschen, geht immer noch am besten beim Erleben eines gemeinsamen Essens – das wird durch Kirbergs Hybrid-Konzept wieder möglich. Alles ist frisch zubereitet, hochwertig verpackt und wird entweder auf dem Event bereitgestellt oder verschickt: Jeder Gast bekommt sein eigenes Deli-Bag und ist autark versorgt. Einsetzbar ist dieses Cateringkonzept fast grenzenlos – ob am Event-Ort oder wo auch immer die Teilnehmer sich befinden. Übrigens: Lunchbags zu Videokonferenzen versendet Kirberg deutschlandweit.

[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de)

<https://www.facebook.com/KirbergCatering/>

[https://www.instagram.com/kirberg\\_catering/](https://www.instagram.com/kirberg_catering/)

[www.dankaugusta.de](http://www.dankaugusta.de)



Bildrechte Foto rechts: [www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de). Fotocredit: Johannes Dreuw. Fotos senden wir auf Anfrage gerne zu.



## Das Unternehmen Kirberg Catering

Seit über 35 Jahren krönt die Kirberg GmbH jeden Event mit Genuss. 1982 legte Jutta Kirberg mit der Bewirtung

der Rolling Stones, im Müngersdorfer Stadion in Köln, den Grundstein für Kirberg Catering.

Seitdem ist das Unternehmen zu einer Größe im deutschen Event-Catering gewachsen.

Als leidenschaftliche Gastgeberin sorgt sie dafür, Freude und Genuss gleichsam zu vermitteln.

Sie setzt bei ihrer täglichen Arbeit auf bewährte Zutaten: Qualität, Kreativität und Begeisterung.

Einen Schwerpunkt setzt die zielstrebige Geschäftsfrau, die für ihr hohes Engagement zu Genuss und Kulinarik zur Genussbotschafterin von Köln ernannt wurde, dabei bevorzugt auf die außergewöhnliche und besondere Inszenierung mit dem Ziel, Events einmalig zu machen. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen.

Erst im Januar 2020 erhielt Kirberg den BrandEX Event-Award und 2019 wurde Kirbergs Gartenlokal Dank Augusta mit dem Award der Gastfreundschaft von der GEVA ausgezeichnet.

In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und betreibt das Gartenlokal Dank Augusta auf der Südterrasse.

Seit 2017 ist Kirberg GmbH Catering-Partner der Koelnmesse für den Kongress- und



Veranstaltungsbereich als Partner von Aramark.

**Pressekontakt Kirberg GmbH**

Simone Lenz

Marketing & PR | Kirberg GmbH

Deutz-Mülheimer Str. 109, 51063 Köln

s.lenz@kirberg-catering.de,

Tel: +49 221 284 8209

Website: <https://www.kirberg-catering.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/KirbergCatering/>

Instagram: [https://www.instagram.com/kirberg\\_catering/](https://www.instagram.com/kirberg_catering/)